41e Année. — Tome LXXX   N° 2084   Paris, 7 Juin 1934

REVUE DE VITICULTURE

LES ORIGINES ARABES DU MUSCAT TARDIF, DIT D'ALEXANDRIE
LE RAISIN DE MUSKAT OU MASCATE

Notre découverte fortuite de la véritable origine des Chasselas en Egypte et particulièrement dans l'oasis du Fayoum (ex-nome Arsinoïtique des Ptolémées) nous a porté à vérifier l'attribution d'origine de quelques-uns des cépages orientaux les plus réputés. La propagation de la plupart semble bien due aux Phéniciens et aux Grecs, mais non leur découverte et leur plus ancienne culture. Il suffit d'ailleurs de considérer ce qu'a d'artificiel la dénomination de maints cépages d'après le nom du port par où l'on suppose que vinrent leurs raisins et boutures : Dattier de Beyrouth, Raisin de Corinthe, Muscat d'Alexandrie, voire l'évidente impossibilité d'un *Muscat de Hambourg*, pour se convaincre de la nécessité de rechercher ailleurs leur véritable lieu d'origine.

I

Les auteurs des monographies du Muscat d'Alexandrie (1) ont admis comme une certitude indiscutée l'origine égyptienne de ce cépage. L'Egypte n'a-t-elle pas été dès la plus lointaine antiquité un pays de vignobles estimés dont Athénée, Strabon et Pline attestèrent la réputation en Grèce et à Rome. Les environs d'Alexandrie en particulier, notamment les coteaux des bords du lac Maréotis (l'actuel Mariout, autrefois dérivé d'un bras du Nil, aujourd'hui malheureusement envahi par les eaux salées depuis le blocus d'Alexandrie par les Anglais en 1800), furent le siège des crus fameux de Maréotis et de Maréa chers à Cléopâtre et dont Virgile lui-même a célébré le raisin blanc dans un vers célèbre des Géorgiques.

Sunt Thasiae vites, sunt et Mareotides albae (Liv. II, v. 91) (2).

Pour qui connaît l'extraordinaire persistance en Egypte des usages et des cultures les plus anciennes en dépit des conquêtes successives subies par ce

(1) Dans tout ceci, il n'est question que de ce Muscat tardif que les Italiens appelle *zibibbo*, de l'arabe *zizibe, raisinou*. Ils ne le cultivent guère comme nous que pour la table, sauf dans l'île de Pantellaria qui en fait du vin. Cette variété de 3e, 4e époque de maturité est complètement distincte du *Muscat blanc* commun, dit chez nous de Frontignan et ailleurs d'Asti ou de Samos, cépage de 1re époque à grains ronds plus petits et serrés, facilement attaqués par les guêpes et connu certainement depuis les Romains parmi les *Apianoe* de Pline. Mais son antiquité même pose une autre question connexe, celle du mot *Muscat* et de son apparition dans notre langue française pour désigner le goût spécial qui se retrouve d'ailleurs dans d'autres fruits que les raisins, par exemple dans le *letchi* des pays tropicaux. Mais ceci est une autre histoire sur laquelle nous reviendrons en temps et lieu. (V. Roy-Chevrier, Ampélographie Rétrospective, 1900.)

(2) Egalement cité par Horace, ode XXXVII, v. 13-17. Metemque, Symphatam Mareotico.

pays, depuis celles des Perses, puis d'Alexandre, 333, il n'est guère douteux que si le Muscat d'Alexandrie avait été véritablement originaire des environs de cette ville, sa culture y aurait persisté, comme celle des Chasselas noirs et blancs au Fayoum et même autour d'Alexandrie, où nous les avons retrouvés jusque dans une cour du Palais de Ras-El-Tin.

Or il n'en est rien et quand R. Salomon, par exemple, dans sa belle Monographie de l'Ampélographie Viala et Vermorel, écrit qu'il existe encore en Egypte d'importantes plantations de ce cépage, il cède à la croyance traditionnelle dérivée de cette attribution erronée, car depuis huit ans que nous sommes en Egypte, nous ne l'avons jamais rencontré sur les marchés de raisins

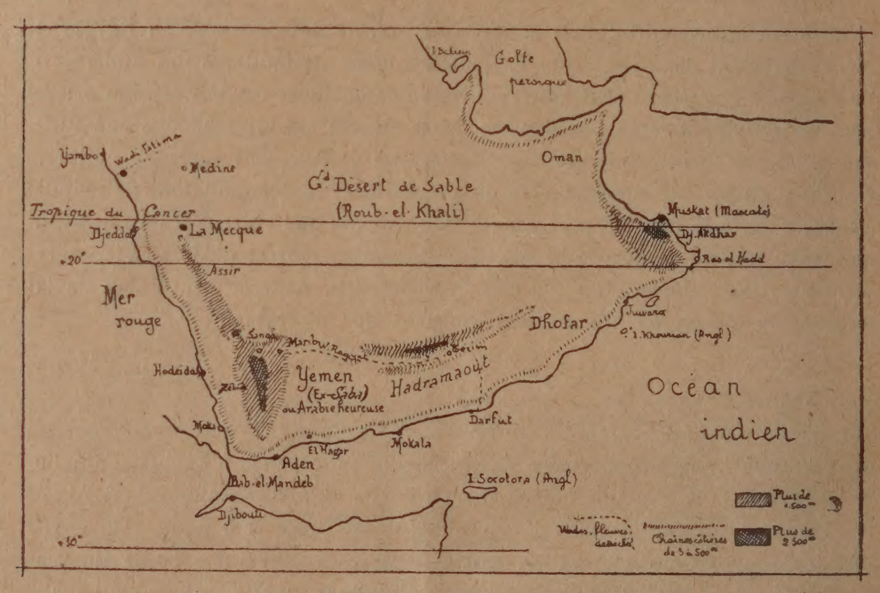


FIG. 5.652. — *Schéma des régions viticoles de l'Arabie.*

locaux. Il en vient bien d'ailleurs, mais de Chypre ou de Grèce, généralement en caisses dans de la poudre de liège. Il figure pour la première fois dans la liste des cépages importés de France par les grands jardiniers français comme Dechevallerie, directeur des Plantations du Khédive Ismaïl (1), après Bové et Barillet, créateur du Jardin de l'Ezbékreh, au Caire.

Depuis la guerre, sans doute ce Muscat tardif a pu être introduit dans les plantations nouvelles qui se multiplient en Egypte, surtout dans la région d'Alexandrie et sur le canal Nubaria, le plus occidental des dérivés du Nil, mais jusqu'ici sans extension particulièrement sérieuse. Le regretté Gianaclis a même créé dans cette région, à Abou Matamir, un vignoble modèle pour res-

(1) DECHEVALLERIE, *Flore exotique du Jardin d'Acclimatation de Ghézireh et des Domaines de S. A. le Khédive*, Le Caire, chez Delbos-Decouret, 1871, p. 50, où le Muscat d'Alexandrie est mentionné « raisin blanc ovale, gros d'un pouce, mûrit en août ».

taurer le cru des Ptolémées. Ses héritiers ont mis sur le marché des vins blancs obtenus avec grand soin grâce à la réfrigération, mais, quoique des plus distingués, dépourvus de tout goût de Muscat. Ils rappellent plutôt avec un peu de chaleur, nos vins blancs de l'Est de la France ou des bords du lac de Genève, sans doute parce qu'ils dérivent en grande partie des Fayoumis (Chasselas du Fayoum).

Dans tous les cas, nous n'avons rencontré dans cette dernière région aucun Muscat et les renseignements que nous avons réunis de diverses sources ne nous en ont révélé aucune culture ancienne dans les foyers de viticulture qui persistent en Haute et Basse Egypte. Même dans la collection du Gouvernement égyptien à Ghiseh, les Muscats figurent sous le nom de *Kamal el Dine* sous divers numéros. Cette attribution à un prince de la famille royale, passionné de géographie et ancien président de la Société Royale d'Agriculture, malheureusement mort trop tôt pour la Science, semble indiquer qu'on le considérait comme leur très récent importateur.

Cependant, le Muscat d'Alexandrie figure bien comme tel dans la nomenclature des raisins égyptiens dressée pour l'Exposition Agricole de 1931 et dans l'ouvrage consécutif de M. Ali Sadek (1), parmi les raisins blancs des collections récentes, sans indication d'origine spéciale en Egypte, mais en Espagne, comme raisin de Malaga. Il ne semble pas douteux que ce Muscat blanc tardif ni aucun Muscat n'est originaire d'Egypte ni même importé par les *Roumis* (nom générique qui en Egypte désigne non les Romains, mais les Grecs) avant le milieu du XIXe siècle

II

Puisque le Muscat d'Alexandrie, même s'il était venu par ce port, aux temps de sa première splendeur, d'une contrée plus lointaine, n'en est pas originaire (2), où faut-il chercher sa véritable patrie ? Ici surgit une hypothèse d'ordre linguistique conforme d'ailleurs à une fréquente méthode de dénomination ampélographique qui consiste à donner aux cépages le nom de leur localité d'origine ou supposée telle, comme dans les cas d'ailleurs trop discutables du Chasselas, de l'Aramon ou des Gamays. Or l'appellation de *Muskat* n'est que la traduction à l'européenne, surtout à l'anglaise, du nom d'un port célèbre de l'Arabie Orientale, le plus rapproché de l'Inde, qui en

(1) *Vines in Egypt*, par ALI SADEK, assistant technique de l'Horticultural Section, ex-chargé de mission en Californie, Government Press, Cairo, 1931, p. 38. Il signale aussi les Sultanine, Kismich, Rosaki, Concord, mais ses chromolithographies du Vine White *Banati* et du *Roumi* blanc évoquent l'identité du premier avec le *Corinthe* sans pépins et du second avec le *Chaouch* de Turquie.

(2) D'ailleurs, l'étonnement admiratif que suscita, d'après la Bible, la grosseur des grappes de raisins que les émissaires de Moïse rapportèrent du pays de Chanaan témoigne que les Juifs n'en avaient pas aperçu de semblables en Egypte d'où ils sortaient et où les raisins dits *Baladi* (du pays, el beled) n'ont que des grappes et grains moyens. Le premier jardinier français, *Bové*, que le fils glorieux de Mohamed Ali, Ibrahim Pacha, envoya en Syrie et Palestine après sa conquête de 1832, exprima d'ailleurs, à 2.500 ans de distance, la même surprise à Damas, où « il n'est pas rare de voir des grappes qui pèsent de 5 à 6 livres et dont les grains ont la grosseur de nos bigarreaux », in Bull. Soc. de Géog., mai 1835.

français s'appelle tantôt *Mascate*, situé dans le voisinage du Tropique N, sous 23° 37' de lat. N. et 56° 15' de long. E.

En fait, comme la langue arabe n'a pas de voyelles, la prononciation de ce nom dans ses divers dialectes varie beaucoup, comme pour la plupart des innombrables vocables de cette langue extraordinairement riche. Il en est naturellement de même pour leur traduction en caractères latins d'après les nombreux voyageurs qui ont décrit ces pays depuis Ptolémée (Mocha), Moscat (Arrien 418), Mushtât (Idrisi 1154), Al Maskat (le caché), sa baie n'étant ouverte que par un étroit goulet (th. Mukaddasi) ; Maskith (Ibn Batouta 1330), *Muskat* (Bent, A. Wilson Ecclesa) et Mascate (P. Cox).

Or tous s'accordent à signaler la présence de vignes nombreuses sur les pentes de la chaîne de montagnes qui borde la ville et s'étend parallèlement à toute la côte du Sultanat d'Oman, dont Mascate est la capitale. Le plus élevé de ces sommets que la neige couvre parfois est le Djebel Akhdar (3.156 m.), qui, selon Idrisi et six siècles après, « abonde en toutes sortes de fruits, surtout en raisins ».

Quelles sont ces vignes ? Ici la savante *Encyclopédie de l'Islam* publiée à Leyde et Paris nous apporte dans l'article *Muskat*, de A. Grohmann, outre une riche bibliographie, un témoignage précis et décisif. « Sur les pentes voisines du Dj. Akhdar, la vigne elle-même prospère et c'est le raisin que les Portugais auraient exporté sous le nom de *Moscatel* » (1). Le fait dut se produire sans doute après l'occupation de cette ville par Albuquerque, en 1507, jusqu'à leur expulsion par les Turcs en 1648.

D'ailleurs, ce ne sont pas seulement les pentes des montagnes qui bordent l'Oman qui portent en Arabie de très anciens vignobles, mais toutes celles du mystérieux Hadramaout, autour de Shibwan ou Térim et surtout celles de l'Yémen, *l'Arabie Heureuse* des Anciens (pays de Saba), dominant au Sud-Est la Mer Rouge à l'altitude de 1.500 à 3.000 m. (croquis ci-joint). Là, au-dessus de la zone torride, vient le Seràt, celle du café, puis de la vigne et des arbres fruitiers. La culture de la vigne et même la vinification y sont très anciennes, datant des civilisations retrouvées au milieu du XIXe siècle et peu à peu expli-

(1) Il ne s'agit ici que de l'origine ampélographique, mais ce Muscat ainsi réexporté de son premier habitat avait déjà dû l'être d'Arabie dans les îles de la Méditerranée, à Chypre, Crête et en Sicile, lors des invasions sarrazines. A Aix-en-Provence, la statue de René II d'Anjou, dernier roi de Provence et de Sicile, le représente tenant à la main un gros raisin muscat dont il serait l'importateur en Provence et vraisemblablement de la Sicile. Ce ne peut être que le Muscat d'Alexandrie, puisque le Muscat commun était connu depuis des siècles en Provence, le plus ancien texte français qui en fasse mention (?) est, d'après le Dict de Godefroy, le menu d'un festin offert à Louis VII en 1129 mentionnant « la *Muscatelle* d'Arles ».

D'ailleurs, il est en matière monumentale, une source ampélographique des plus intéressantes dans les mosaïques byzantines où la vigne est un des motifs décoratifs les plus employés. C'est ainsi que dans celles qui décorent toujours la 1re mosquée musulmane, celle d'Omar à Jérusalem, on peut retrouver avec leur couleur noire, rouge, blanche ou verte, la forme et les dimensions de leurs grains, les variétés principales de la Palestine lors de sa construction en 639 avant J.-C. V. Creswell, Early Muslim, Architecture, t. 1, Oxford, 1932, mt. p. 189 et pl. 172 à 175.

(2) Voir aussi celle du grand et bel ouvrage de M. l'Ambassadeur Kammerer, ancien Commissaire français de la Dette Publique en Egypte : La Mer Rouge, l'Abyssinie et l'Arabie depuis l'Antiquité, t. I et II, Soc. Royale de Géog. du Caire, 1930-33.

quées au xxe, des périodes minéenne, sabéenne, nabathéenne et humiarite, voire juive jusqu'à la prédication de Mahomet et à l'Islam. Quoique celui-ci ait proscrit la consommation du vin, les Arabes ont partout conservé les vignes anciennes comme arbres fruitiers pour les raisins de table. Même en Arabie, les juifs yéménites, encore au nombre de 200.000 dans la région, continuent à faire quelque peu du vin. C'est ce que relatait déjà Niebuhr lors de son passage de 1765. « Le département de Sanhân abonde en toutes sortes de fruits, comme abricots, figues, pêches, poires, noix, *surtout en raisins*, dont les habitants ont plus de 20 sortes (1). Il en signale une abondamment cultivée en

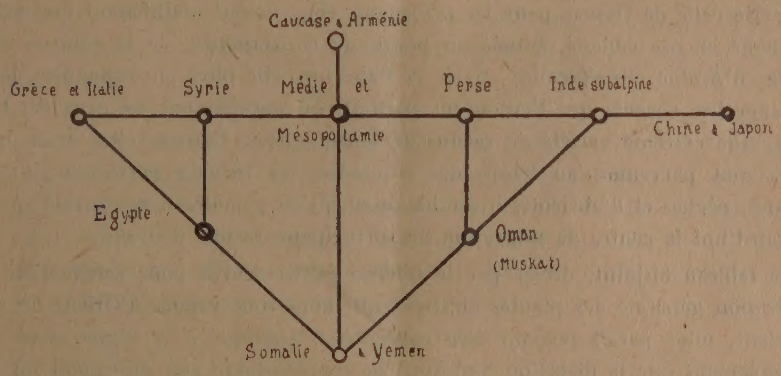


FIG. 5.653. — *Migrations probables des plantes cultivées, de la vigne en particulier, par Oman, le Yémen (Arabie heureuse) et l'Egypte (d'après Schweinfurth), confirmant l'origine arabe du Muscat d'Alexandrie.*

Yémen, dont « les raisins très doux et tendres n'ont point de pépins et sont expédiés secs sous le nom de *Zébib* ». C'est évidemment le *Corinthe* de la Grèce moderne (1). Un des rares voyageurs français qui aient visité le Yémen au xxe siècle, Lamare (2), y signale de même « un *vin blanc* indigène que seuls les Israélites ont le droit de fabriquer et dont le goût rappelle le Chablis (!) Ils produisent aussi une eau-de-vie analogue à notre *marc* ».

Ces remarques concordantes font ainsi surgir un problème plus général. Etant donné que le plateau d'Arabie était à la fin du tertiaire joint à l'Ethiopie par un même socle cristallin disloqué et transformé par les éruptions consécutives lors de la formation de la Mer Rouge, on peut se demander si cette région subtropicale élevée (voir croquis ci-joint) ne fut pas un des berceaux premiers de la culture de la vigne.

Les phytogéographes admettaient jusqu'ici que les variétés du Vitis Vinifera seraient parvenues en Europe en provenance du Caucase et des Montagnes de la Perse et du Turkestan. Il nous paraît plus probable que ces variétés ont dû

(1) Description de l'Arabie, d'ap. ses Observations et recherches, trad. en français, chez Brunet, Paris, 1779.
(2) M. LAMARE, l'Arabie heureuse : le Yemen, in La Géographie, t. XLII, 1924.

se mélanger en Mésopotamie, Palestine et Syrie avec d'autres en provenance de l'Arabie heureuse, venues par la fameuse route de l'encens et des aromates, du golfe d'Aden aux ports de Palestine par El Hagar (à l'E. d'Aden), Marib en Yémen (en Saba) et le Djeddah ou La Mecque, Petra et Jaffa, tandis que d'autres seraient parvenues en Egypte et dans l'Afrique du Nord en descendant le Nil depuis les Montagnes d'Ethiopie.

Quoi qu'il en soit, ces questions pourraient peut-être s'éclairer encore aujourd'hui dans une certaine mesure par des études spéciales de la flore ampélographique des *oasis*, telle que le Fayoum nous le révèle pour les derniers, et en Syrie celle de Damas pour les précédents (1), surtout maintenant que nous occupons encore celle-ci. Située au point de convergence de la plupart des routes d'Arabie, Mésépotamie, Syrie et Palestine, elle offre en septembre dans les superbes vergers qui l'entourent partout, où parviennent les eaux du Barada, une extrême variété de raisins de toutes sortes. Comme c'est de là que nous sont parvenues au temps des Croisades des variétés perfectionnées de prunes, pêches et d'abricots, il semble aussi qu'on y pourrait retrouver encore aujourd'hui le centre de migration des principaux raisins d'Orient.

Le tableau ci-joint, dressé par le célèbre Schweinfurth pour schématiser la migration générale des plantes cultivées qui nous sont venues d'Orient ou par l'Orient, nous paraît pouvoir être conservé et appliqué à la vigne, avec cet amendement que la direction Sud-Nord ne représenterait pas seulement un reflux de cette végétation, à l'époque des grands navigateurs, comme les Portugais pour le pseudo-Muscat d'Alexandrie, mais une direction beaucoup plus antique, contemporaine des vieilles civilisations encore mal connues de l'Arabie méridionale et de l'Ethiopie, voire de l'Inde. Il n'est en effet guère douteux que les citrons et les orangers nous sont venus de cette dernière, comme plus tard le bananier et le manguier, vraisemblablement dans le cours du premier siècle par Mascate et Djeddah et la route des Aromates ou celle d'Egypte par Alexandrie.

A. BERGET.

---

(1) Et peut-être aussi aux alentours de l'Antioche antique, malheureusement ruinée, mais où S. E. Soubhy bey Barakat, ministre actuel de l'I. P. en Syrie, nous signalait récemment l'existence de vignes devenues sauvages qui passent pour descendre des vieux vignobles créés autrefois dans cette zone par les Grecs macédoniens et surtout les Romains.

LES VINS DE LA SAVOIE (1)

...Voici que s'achève mon beau voyage à travers les vignes de France. Au rythme les roues qui me ramènent au pays natal, je rêve, la tête un peu lourde. Devant moi défilent des paysages ensoleillés, où vibrent des chants et des rires, et le cliquetis prometteur du pressoir et des verres... Une vigne immense va se perdre au matin clair, dans l'horizon nacré... midi, épanche sur les pampres dorés sa pluie de lumière...

Au flanc d'un coteau d'ombre, sur la pourpre du crépuscule, la frise pacifique, des bœufs montent au village les chariots des vendanges.

Déjà, le rêve prête à ces images fugitives les couleurs chatoyantes et chaudes des vitraux dont s'illuminent les nefs des Hospices et des Abbayes, au souvenir attendrissant.

Le train roule...

Je salue, au passage, les vignes du Bugey, de Virieu, de Pontet et de Culoz. Quelques-unes escaladent hardiment des pentes escarpées, d'autres, en treilles, se prélassent, plus bas, au soleil. Lamartine en aimait les vins. Brillat-Savarin leur partagea sa gloire et posséda au pays natal la maison et le cellier paternels. De tous temps, ces vins de terroir accompagnèrent à ravir les truites et les écrevisses qu'on pêche dans les ruisseaux de la région.

.. ..

Voici ma Savoie :

Terre toujours aimée, toujours chantée.

Elle a vu passer depuis deux siècles tous les grands esprits, tous les grands noms, tous les grands homme des temps modernes.

Rois, artistes, snobs, savants, ministres.

Vedettes de la politique, des affaires, du sport, de l'écran, de tous les coins du monde on accourt dans ses sites, où la grâce se marie à la puissance.

Lac immense et changeant, profond et bleu comme la mer, fleuves de glace figés dans une attitude colossale, neiges millénaires, sommets inconnus, routes audacieuses, sapins, moissons ; près d'une gorge ténébreuse, vallées de lumière et de parfums ; d'autres lacs encore, aimés des peintres et des poètes ; des nuits d'été d'une profondeur infinie ; des aurores pleines de chansons et de rosées ; des crépuscules de pourpres sur un chaos d'or ; des sites gracieux dont l'univers murmure les noms avec ravissement.

Au pied de tant de splendeurs, au pied des neiges... des vignes.

Ayze, Talloires, Crépy, Seyssel.

Les Vignes d'Ayze

Elles s'accrochent de-ci, de-là, sur les coteaux ensoleillés qui sertissent les lacs célèbres ; sur l'adret des pentes qui croulent le long du Rhône et de l'Arve.

(1) Nous avons tenu à reproduire pour nos lecteurs les lignes suivantes, extraites de l'ouvrage paru en 1930 de M. Paul Français, de la Roche-sur-Foron (Savoie), « A travers les vignes de France ». On sentira, dans ce dernier chapitre de l'ouvrage, tout l'amour d'un viticulteur savoyard pour la vigne et pour sa petite patrie. — (N.D.L.R.).

Ce sont de petites vignes, soignées avec amour, raides et solides.

De terrasses en terrasses, elles grimpent pacifiquement vers la forêt qui recule, et l'on croirait voir ces marches colossales que les géants taillaient jadis, dans les montagnes, pour monter à la conquête du ciel.

Après Marignier, Ayze, le long de l'Arve qui roule en grondant des glaces et de l'or, des vignes escaladent des pentes pleines de rocaille et de soleil du Môle et du Réret. Elles trouent de taches claires le manteau de la forêt ; enlacent de leur verdure et de leur espoir l'aridité d'un éboulis, ou lèchent la falaise d'une vague d'émeraude. Puis, assagies, opulentes, elles ceignent d'une dentelle chatoyante les ruines dorées de Faucigny.

Çà et là, des maisons se cachent au tournant des sentiers, basses, trapues comme des chiens de garde, grises, tuiles rousses, fenêtres closes.

D'autres souriraient aux passants attardés.

Elles, ne rient, ni ne parlent.

Serait-ce le refuge d'un philosophe ivrogne ? la retraite d'un ermite attardé sur le coteau ensorceleur, ou bien encore la demeure des loups garous qui peuplent nos légendes ?

Ah, ces celliers !... quelles maisons de mystère !...

La joie et l'amour y dorment près des bouteilles et des tonneaux.

Le soir, si la lumière filtre sous la porte moussue, si la brise, en passant, vous apporte l'écho lointain d'un refrain gaulois, le tintement d'un verre, le parfum savoureux d'une friture, chut !...

...De joyeux compagnons sont venus, en secret, arroser de flacons pétillants leur pêche miraculeuse.

L'Ayze fuse, et les rires, loin des jaloux, des gendarmes et des neurasthéniques.

Il n'est pas d'autres vins, chez nous, pour rehausser davantage une friture, une fondue, une longeole.

Dur ? vert ? un peu... Qu'importe... Il laisse à la bouche un parfum de terroir, surtout celui du « Le Clos du Feu », léger, émoustillant et traître, qu'adorent des connaisseurs.

Il secoue à plaisir l'estomac languissant, et, à l'instar de ses frères les grands vins, il possède aussi ses titres de gloire. Nul au monde ne mûrit si près des neiges, et nul mieux que lui ne donne autant de sel aux propos, de sang aux joues, de joie au cœur.

Les autres Vins de Savoie

A côté de ce vin — j'en parle trop, peut-être, mais c'est celui de mon pays — d'autres, alentour, mûrissent, plus glorieux et meilleurs.

Au bord du lac bleu, où la brise fait jaillir des milliers d'étincelles, sur les coteaux dorés, des vignes célèbres enchâssent les vieux manoirs : Féternes, Ripaille. Leur vin léger laisse à la bouche un frais parfum de violette qui faisait autrefois le délice de leurs seigneurs et de leurs évêques.

Autour de ces ruines monte encore le souvenir de saint François de Sales, des Ducs de Savoie, et du Comte Rouge. De-ci, de-là, des ceps hauts et tordus

s'accrochent au tronc des châtaigniers morts. « Et rien n'est plus charmant, dit Léandre Vaillat, que ces « crosses et ces hutins » qui ont l'air de se donner la main pour danser une farandole et « semblent » enfermer le pays en une treille immense. »

J'ai gardé, pour dessert, le Seyssel exquis et doré, vin de roi, et la moelleuse « roussette » de Frangy, le meilleur vin, sans doute, de toute la Savoie.

.. ..

J'arrête mon beau voyage et ma chanson... Bossey, Crépy, Chignin, Altesse, Saint-Jean, Montmélian, seront les notes dernières de cette gamme délicieuse que forment, pour les plus gourmands, les vins savoureux de chez nous.

Paul Français.

La Roche-sur-Foron (Savoie).

ACTUALITÉS

Le Mildiou (H. A.). — A propos de l'Oïdium : les premiers essais entrepris pour combattre la maladie de la vigne à Suresnes, en 1849 (R. Sordes). — La protection des appellations d'origine (*suite et fin*). — XIV[e] Salon de la Machine agricole. — Congrès du Cinquantenaire des syndicats agricoles. — Institut agricole de l'Université de Toulouse : Examen d'entrée. — Bibliographie.

Le Mildiou. — Nous apprenons qu'une invasion de Mildiou vient de se manifester dans le Sud-Est. Les pluies survenues ces derniers jours ont dû déterminer, vers le 24 mai, des conditions de contamination favorables.

Il se pourrait que les dégâts soient considérables, dans le Var notamment, bien que les traitements aient été effectués, en général, de façon régulière ; certaines propriétés ont déjà été sulfatées quatre fois. Mais, arrivant juste avant la fleur, cette invasion peut déterminer du *Rot gris*, forme particulièrement pernicieuse du Mildiou.

Nous tiendrons nos lecteurs au courant des confirmations qui nous parviendront, relativement à la gravité réelle des dégâts.

H. A.

A propos de l'Oïdium : Les premiers essais entrepris pour combattre la maladie de la Vigne à Suresnes, en 1849. — Personne ne met plus en doute l'importance et la qualité des vignes de Suresnes, au temps où Paris ne voisinait pas encore avec notre ville et n'avait pas installé chez nous les usines qui alimentent son activité commerciale.

Or, un jour, vinrent, on ne sait d'où, d'affreux cryptogames qui, ravageant grains et feuilles de vigne, tarirent la source des beaux vins de France.

Le désastre fut tel que tous les milieux savants tentèrent de détruire le fléau et, par un curieux hasard, Suresnes fut un des premiers centres d'études.

A l'entour des usines Saurer, dans un vaste quadrilatère formé des rues du Château à Puteaux, Nieuport, Verdun et le quai Galliéni, s'étendait la magnifique propriété de Rothschild. Les vieux Suresnois se souviennent encore du chalet suisse, du grand cèdre et de la bergerie.

Vers 1849-1850, de vastes serres abritaient les fleurs rares qu'aimait le baron Elles abritaient aussi des vignes. Or, vers la fin d'avril 1849, M. Pavard, jardinier, remarqua, pour la première fois, que les vignes, dites Frankental, avaient un aspect anormal et présentaient sur les feuilles de petites taches qui gagnaient toute la surface, se fixaient ensuite sur les grains à mi-maturité, les faisant éclater, bref que la récolte était perdue. Cette navrante constatation devait être faite aussi sur les vignes cultivées en pleine terre.

M. Pavard remarqua que le mal prenait naissance sous les sous-bourgeons, sur le vieux bois, puis étendait sa néfaste activité à toute la plante.

Quel était ce nouveau fléau qui menaçait tout le vignoble de Suresnes, faisant perdre aux propriétaires le fruit de leur travail et compromettant même dans l'avenir les belles et bonnes récoltes ?

Le mal s'étendait rapidement. Déjà, au potager de Versailles, à la barrière du Maine, dans les potagers de M. Gonthier, à Sarcelles, on parlait de ses ravages et, si les vignes de plaine n'étaient pas encore touchées, les pertes subies n'étaient pas négligeables. Le seul potager de Versailles, qui avait livré le Vendredi saint à M. Chevet de belles grappes au prix formidable pour l'époque de 30 francs le kilo, évaluait au 23 juin 1849, les dégâts de 1.500 à 1.800 francs.

On reconnut qu'il s'agissait d'un champignon de la famille des mucédinées, observé en Angleterre, dès 1845, à Market près Londres, et décrit par Barklet en 1847. On l'avait baptisé du charmant nom de Oïdium Tuckeri !

Que faire ?... Nommer une commission d'abord ! La Société d'Agriculture et des Arts de Seine-et-Oise ne manqua pas à son devoir, et désigna :

MM. Colin, professseur de chimie à l'Ecole militaire de Saint-Cyr ; Erambert, professeur à l'Ecole d'Agriculture de Grignon ; Belin, pharmacien à Versailles ; Casse, pharmacien à Saint-Germain ; Labbé, rapporteur.

Le terrain d'expérience choisi fut le château de Rothschild et grâce au dévouement de M. Pavard, jardinier, de nombreux essais purent être tentés.

On examina d'abord le champignon et M. Nicolet, conservateur du Cabinet de physique de l'Institut agronomique de Versailles, étant intervenu, la commission put donner une aimable description de l'indésirable cryptogame.

Blanc, filiforme, soyeux, un millimètre à peine, possédant un pédicelle qui sournoisement pénètre dans l'épiderme de la feuille, circule sur le grain. De place en place apparaît un vilain petit renflement appelé « conceptacle » qui se détache du pédicelle sans aucune formalité. Mais le danger est que ce petit vagabond crève très vite, projetant d'innombrables sporules et la sinistre besogne continue avec une rapidité déconcertante (1).

Ayant fait connaissance avec le monstre, il fallait le détruire.

M. Pavard, dans ses jardins de Suresnes, essaya successivement le recépage en juin, la chaux vive, la décoction de tabac, toujours sans résultat. Un membre de la commission ayant proposé le sulfate de fer, on fit des solutions à 7 et 10 grammes par litre, et les expérimentateurs constatèrent que le champignon avait augmenté. Les essais continuaient sans lasser la persévérance de la commission. Elle essaya la décoction de tan, mais le champignon s'obstina à vivre. Cela pouvait être prévu puisque M. Soyer, tanneur à Puteaux, au Chêne-Cannet (2), qui n'employait que la tannée pour faire ses couches, avait vu ses vignes attaquées par le champignon.

Puis un beau jour, M. Pavard eut l'idée d'employer l'eau de goudron et cette fois l'activité du champignon fut arrêtée. Il arriva même à préciser que l'application devait être faite dès l'apparition de l'Oïdium et les seringages renouvelés toutes les vingt-quatre ou quarante-huit heures. Pendant combien de temps ? M. Pavard le savait peut-être, mais ne l'a pas dit. Quant à sa méthode scientifique, elle est simple ; prendre un pot de fleur de six ou huit litres, bouché au fond, recouvrir de goudron toutes les parois, remplir d'eau, agiter et laisser déposer pendant vingt-quatre heures, faire des lavages de la vigne chaque jour, le goudron peut servir pendant un mois.

Cette naïve recette laissa perplexe la commission en ce qui concerne la saturation de l'eau en goudron, mais les résultats obtenus faisaient oublier ces précisions somme toute secondaires.

Et voilà comment Suresnes donna le premier remède contre la terrible maladie qui fit tant de mal aux vignes de France.

La solution devait être trouvée quelque temps plus tard par M. Hardy, de Versailles, qui, utilisant le soufre, domptait définitivement l'Oïdium.

(1) Ceci est la description du *Cicinnobolus Cesatii*, parfois mêlé à l'*oïdium*, mais qui n'est pas parasite de la vigne. — (N.D.L.R.).

(2) L'emplacement où la ville de Puteaux érige sa nouvelle Mairie place du Marché.

Cette petite histoire nous est contée dans un Rapport que M. Labbé, pharmacien à Versailles. remit à la Société d'Agriculture et des Arts de Seine-et-Oise, le 26 juillet 1850. — R. SORDES (1).

La protection des appellations d'origine (2). — Enfin, dans sa session du 6 décembre 1933, le Comité de l'Office International du Vin a adopté à l'unanimité le texte d'un rapport de M. Capus, ancien ministre de l'Agriculture de France, qui précise les principes devant servir de base à la protection des appellations d'origine dans les congrès internationaux.

Voici le texte de ce rapport :

Une appellation d'origine vinicole désigne le produit du lieu (partie de commune, commune ou région) auquel s'applique l'appellation.

Ce produit résulte de la collaboration de l'homme et de la nature. Nous devons donc considérer les appellations d'origine au point de vue scientifique et au point de vue social.

Les caractères du vin sont dus à trois facteurs naturels : l'encépagement, le sol et le climat. Qu'un seul de ces facteurs vienne à varier, les caractères du vin se trouvent modifiés.

Il n'est pas deux endroits dans le monde où ces facteurs soient identiques et concourent à la production de produits similaires. C'est ce qui fait la variété des vins ainsi que la richesse et le charme de cette production.

Employer un mot de lieu ou de région pour désigner des produits obtenus par les facteurs naturels qui diffèrent, c'est aller contre la clarté et la logique qui doivent présider à toute définition.

Mais l'appellation d'origine représente encore autre chose. Elle s'applique à un produit de sélection, devenu supérieur grâce à une création de l'homme, à des efforts prolongés de générations successives.

Les viticulteurs qui ont créé un produit célèbre, qui ont assuré la réputation de leur région, ont ainsi un droit véritable sur cette réputation, et ce droit, c'est un droit de propriété.

L'appellation d'origine, au point de vue social, est donc un titre de propriété, qui est collectif, et qui peut être invoqué par tous les producteurs du lieu d'origine.

L'appellation du lieu d'origine vinicole mérite donc d'être protégée autant qu'une marque industrielle.

Si nous prenons comme exemple un chocolat célèbre, qui s'appellerait Alpha, on ne peut pas plus dire Porto d'Australie, Bourgogne d'Australie, qu'on ne peut dire chocolat Alpha de William.

Il y a donc dans ces fausses désignations de produits vinicoles une erreur technique contraire à toutes les données de la science œnologique.

Il y a, de plus, un acte de concurrence déloyale, car l'acheteur éloigné d'un véritable pays d'origine, peut se trouver dans l'impossibilité de faire la comparaison avec le véritable produit, être abusé par la similitude de nom, et croire à une similitude de produit qui n'est pas réalisée.

Si l'on tolérait de pareilles pratiques, à chaque instant, de nouveaux venus, par une simple usurpation, pourraient concurrencer et annihiler les efforts séculaires des véritables créateurs de l'appellation et les exposer à la ruine.

On ne peut admettre cette idée que le produit de chaque contrée est pleinement protégé par l'addition, à sa description, du nom de la région d'origine, et qu'il ne peut y avoir de confusion dans l'acheteur de vin étiqueté, par exemple « Bourgogne d'Australie ». Le prodcteur n'est nullement protégé par cette addition.

En effet, elle indique tout aussi bien une similitude qu'une différence. Par les mots « Bourgogne d'Australie, Bordeaux d'Australie », on semble parfaitement laisser croire qu'on peut faire en Australie un produit similaire du Bourgogne ou du Bordeaux.

(1) Bulletin de la Société historique et artistique de Suresnes, 1932, n° 4.
(2) Voir *Revue*, n° 2083, page 352.

De plus en plus, au contraire, les nations productrices de vins, aussi bien que les nations consommatrices, d'un commun accord, repoussent l'idée de donner un sens générique aux appellations d'origine.

Tout d'abord, l'Arrangement de Madrid a recueilli de nouvelles adhésions. Il groupe actuellement quatorze Etats (Allemagne, Cuba, Ville libre de Dantzig, Espagne, Esthonie, Finlande, France (Algérie et Colonies), Grande-Bretagne, Lettonie, Nouvelle-Zélande, Portugal, Suisse, Tchécoslovaquie, Tunisie).

D'autre part, la Convention d'Union pour la protection de la propriété industrielle révisée à La Haye en 1925 s'applique depuis lors aux appellations d'origine, qui, précédemment, ne s'y trouvaient pas mentionnées. En effet, son article premier mentionne que la protection de la Propriété Industrielle a pour objet notamment « les indications de provenance ou appellation d'origine », et qu'elle s'applique, non seulement à l'industrie et au commerce proprement dits, mais également au domaine des industries agricoles et extractives.

Enfin, la protection des appellations d'origine prise dans son sens le plus large, c'est-à-dire en assimilant les appellations d'origine aux marques de fabrique et de commerce, est stipulée dans les conventions commerciales conclues par la France avec la plupart des nations européennes (Albanie, Allemagne, Autriche, Belgique, Espagne, Esthonie, Finlande, Grèce, Hongrie, Lettonie, Luxembourg, Norvège, Pologne, Portugal, Roumanie, Suisse, Tchécoslovaquie, Turquie, Yougoslavie,) et avec Etats de l'Amérique (Canada, Cuba, Guatémala, Haïti).

Il en est de même pour le Portugal qui a basé sa politique contractuelle sur la défense de ses appellations d'origine viticole.

Ajoutons, dans le même ordre d'idée, que le Congrès de l'Association Internationale pour la Protection de la Propriété Industrielle qui s'est réuni à Genève en juin 1927, et auquel participaient des représentants de l'Allemagne, de l'Autriche, de la Belgique, de l'Espagne, de la France, de la Grande-Bretagne, de la Hongrie, de l'Italie, des Pays-Bas, de la Suède, de la Suisse et la Tchécoslovaquie ont émis le vœu suivant :

« Le Congrès, considérant qu'il est équitable que toutes les appellations géographiques de provenance de produits soient protégées par les Conventions Internationales, émet le vœu que la Convention d'Union de la Propriété Industrielle elle-même soit modifiée de façon à assurer la protection efficace des dénominations de tous les produits tirant leurs qualités naturelles du sol ou du climat, et aussi de toutes les appellations géographiues, toutes les fois qu'elles ne seront pas reconnues génériques par les pays auxquels elles appartiennent. »

Dans un rapport remarquable publié par M. W. Percy Wilkinson, directeur du Laboratoire du Commonwealth, adressé aux juges vinicoles et aux membres du Conseil de la Société Royale d'Agriculture de Victoria (Australie), le 12 septembre 1919, M. Percy Wilkinson donne pleinement raison aux théories que nous exposons ici, et qui sont défendues par l'Accord de Madrid. Il indique les efforts faits par plusieurs Nations productrices de vins depuis plusieurs siècles, en vue de protéger les appellations d'origine et les empêcher de tomber dans le domaine public.

Jugeant la loi française du 6 mai 1919, que d'ailleurs les parlementaires français ont encore renforcée par la loi de juillet 1927, dans le sens d'une loyauté encore plus stricte, il dit :

« Je pense que vous conviendrez avec moi que le Parlement français a montré dans cette affaire un sens de la justice et de la loyauté qui doit nous emplir d'admiration et nous donner en même temps le désir d'une action réciproque dans le Commonwealth.

« Les noms des choses sont la monnaie de toutes les relations commerciales humaines et c'est pour cela qu'on donne aux choses et qu'on doit toujours leur donner des noms conformes à leur vraie nature.

« Chaque commerce a ses noms particuliers pour tous ses produits et ces noms, spécialement ceux d'origine géographique, comme dans le cas de l'industrie viticole européenne, s'attachent d'âge en âge au commerce de leur

pays d'origine, avec une remarquable ténacité. Il est donc toujours difficile de changer un nom commercial, et particulièrement quand ce nom est justement et exclusivement applicable à un produit dont les propriétés spéciales sont liées indissolublement à son lieu d'origine. »

Si l'on ne protège pas les appellations d'origine, on met les producteurs, qui n'obtiennent, dans les grands crus, que de faibles rendements, en donnant à leurs vignes des soins extrêmement coûteux, dans l'impossibilité de couvrir leurs frais de production et de vivre. On les décourage donc et l'on nuit ainsi au consommateur lui-même, qui ne trouvera plus sur le marché les vins qui lui plaisaient.

Enfin, les pays, qui, par un faux calcul, voudraient bénéficier de la réputation acquise par les vignobles produisant de grands vins, en accolant aux noms de ces vignobles leur propre nom, devraient renoncer à jamais à acquérir une réputation qui leur soit propre, et se condamneraient à se présenter toujours aux acheteurs comme de mauvais imitateurs ; leurs produits seraient toujours considérés comme de qualité secondaire et désigné par leur appellation même au mépris des connaisseurs.

Les peuples ont intérêt à ce que les principes de la loyauté commerciale soient les mêmes pour toutes les nations.

Pour la protection de la propriété industrielle et pour appeler l'attention de tous les gouvernements participant à cette conférence sur l'importance du principe du respect des appellations d'origine en ce qui concerne les vins. Un texte de cette résolution a été envoyé au président du Bureau International de Berne et à chacun des gouvernements adhérents à l'Office International du Vin pour en recommander l'adoption à ses délégués à la Conférence de Londres. Comme suite à toutes ces considérations, le Comité de l'O. I. V. a décidé, en se basant sur les termes de l'arrangement international du 29 novembre 1924, de faire les démarches nécessaires auprès de tous les pays producteurs ou consommateurs de vins pour aboutir à la reconnaissance du principe ci-dessus exposé du respect des appellations d'origine, charte essentielle des pays viticoles. O. I. V.

XIVe Salon de la Machine agricole. — Une Exposition générale et internationale de Matériel et d'Outillage agricoles, organisée avec le concours et sous la responsabilité de l'Union des Exposants de Machines et d'Outillage agricoles, aura lieu, sous le patronage de M. le ministre de l'Agriculture, *du mardi 22 au dimanche 27 janvier* 1935, à Paris, Parc des Expositions (Porte de Versailles).

L'Union des Exposants de Machines et d'Outillage agricoles est un groupement constitué par les six Chambres syndicales suivantes :

Chambre Syndicale des Constructeurs français de Machines agricoles ;

Chambre Syndicale de la Motoculture de France ;

Chambre Syndicale du Commerce des Machines agricoles ;

Chambre Syndicale du Matériel de Motoculture ;

Chambre Syndicale de l'Industrie des Moteurs à gaz, à pétrole et des gazogènes ;

Union des Importateurs de la Métallurgie.

Comme les Salons précédents, cette Exposition est réservée aux machines, appareils et instruments à destination nettement agricole, viticole, horticole ou forestière.

Les demandes d'admission devront parvenir au Comité d'organisation du Salon de la Machine agricole, 38, rue de Châteaudun, à Paris (9e), au plus tard le 30 juin 1934.

En même temps que le Salon de la Machine agricole aura lieu une Foire nationale de Semences.

Congrès du Cinquantenaire des Syndicats agricoles. — Le Congrès du Cinquantenaire des Syndicats agricoles s'est tenu 8, rue d'Athènes, sous la présidence de M. Roger Grand, ancien sénateur, président de l'Union nationale des Syndicats agricoles.

Au bureau ont pris place, à côté de M. Roger Grand, MM. Alexandre Millerand, Joseph Faure, sénateur, président de l'Assemblée des Présidents des Chambres d'agriculture ; le marquis de Voguë, président de la Société des Agriculteurs de France ; d'Andlau et Barbier, sénateurs.

Des rapports très documentés furent présentés par MM. Toussaint, de Lestapis, A. Rendu, Le Roy Ladurie et Louis Salleron, sur les différentes phases de l'activité du Syndicalisme agricole depuis son origine jusqu'à nos jours.

M. de Guébriant traça ensuite la mission de l'Union nationale des Syndicats agricoles devant les problèmes actuels.

Enfin, le président du Congrès, M. Roger Grand, dans une allocution très vivante, montra les cadres permanents de l'organisation de l'agriculture française au cours de l'Histoire.

Institut agricole de l'Université de Toulouse. — *Examen d'entrée.* — L'examen d'entrée à l'Institut Agricole aura lieu à la Faculté des Sciences les lundi et mardi 9 et 10 juillet. Adresser les demandes d'inscription accompagnées d'un extrait de naissance à M. le directeur de l'Institut Agricole, à la Faculté des Sciences.

Pour tous renseignements et demande de programmes, s'adresser au Secrétariat de l'Institut Agricole.

Bibliographie

Les vins algériens (15e année)

Brochure publiée par L. Prevot, directeur de *La Voix des Colons*, organe de la Confédération générale des Agriculteurs d'Algérie, contenant la liste nominative par commune de tous les viticulteurs algériens avec le montant de leur déclaration de récolte pour 1933. Cette liste est précédée d'une étude complète sur les vins de l'année, avec résultats d'analyses, courbe des cours des vins, statistiques de production, cartes de la répartition des cultures en Algérie, de très nombreux renseignements indispensables à la propriété et au commerce.

Prix de la brochure : 10 francs. Envoi par poste contre mandat de 11 francs, adressé à *La Voix des Colons*, 12, boulevard Baudin, Alger.

Dans les vignes, par le Dr Eylaud

Nous sommes heureux de porter à la connaissance de nos lecteurs que M. le docteur M. Eylaud, secrétaire général des Médecins Amis des Vins de France et actif propagandiste de la cause du vin, va publier prochainement un roman intitulé : *Dans les vignes.*

Ce livre, préfacé par M. le professeur Portmann, sénateur de la Gironde, vice-président du Comité des Médecins Amis des Vins de France, est une étude romancée du vin au point de vue économique, social, médical, international.

Nous engageons nos lecteurs à encourager son auteur en lui adressant dès maintenant leur souscription.

L'édition aura lieu au moment des fêtes nationales du vin à Bordeaux. Le prix sera de 15 francs franco par exemplaire.

S'adresser : Docteur Eylaud, Langon (Gironde). Chèque postal : Bordeaux 14-034.



REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 115 fr. et au dessus; 10°, 145 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 170 fr. Vin blanc supérieur, 185 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.400 fr. ; 2es crus, de 2.500 à 3.000. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 450 à 500 fr. ; Mâconnais, 370 à 425 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 550 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 700 fr. Gros plants 280 à 320 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouge, de 7 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 7 fr. 50 à 8 fr. 50. Blancs de blancs, 8 fr. 50 à 9 fr. ».

Midi. — *Nîmes (4 juin 1934).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°, de 95 à 100 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 100 à 105 fr.; Costières, 11°5 à 12°, de 120 à 135 fr.; Blanc d'Aramon, 9 à 10°, 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré; Clairettes, 10°5 à 12°, 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré; Trois-six B. G., 435 à 440 fr.; trois-six de marc, 425 à 430 fr. Eau-de-vie de marc, 420 à 425 fr.

Montpellier (5 juin). — Vins rouges 1933, de 8° à 10°, de 85 à 100 fr. ; de 10° à 11°, de 95 à 110 fr.; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Esprit de vin à 86°, 435 à 440 fr. ; Marc à 86°, 425 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, à 421 fr.

Béziers (30 mai). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr.; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (3 juin). — (Marché d'Olonzac, vins 1933, de 10 à 12° 10 fr. » le degré.

Perpignan (2 juin). — Vins de 8°5 à 12°, 9 fr. » à 9 fr. 50. Chambre de commerce).

Carcassonne (2 juin). — De 8°5 à 12°, de 9 fr. 75 à 10 fr. 25 le degré.

Narbonne (5 juin). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 132 fr. » le quintal, orges, 61 fr à 64 fr.; escourgeons, 59 fr. à 61 fr.; maïs, 67 fr. à 84 fr. »; seigle, 69 fr. » à 78 fr. »; sarrasin, 75 fr. à 99 fr.; avoines, 37 fr. » à 50 fr. — Sons, 31 fr. à 34 fr. — Recoupettes, de 29 à 30 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 60 à 80 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 65 à 75 fr.; Sterling, 95 à 105 fr.; Rosa, 100 à 120 fr.; nouvelles d'Algérie, de 100 à 150 fr., du Midi, 80 à 135 frs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 70 fr. à 105 fr.; paille d'avoine, de 70 fr. à 105 fr.; paille de seigle, 70 fr. à 105 fr.; luzerne, 240 fr. à 310 fr.; foin, 235 fr. à 305 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; d'arachide blanc extra, 60 fr. à fr.; Coprah, 70 fr.; Arachides courant, 55 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 224 fr. 50 à 225 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 17 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 15 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. 80. — Longe, de 9 fr. » à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr, 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 130 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre** cru tamisé, 45 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Fraises, 250 à 500 fr. — Cerises, 150 à 600. — Oranges d'Algérie, 300 à 550 fr. — Poires de choix, 1.200 à 2.200 fr.; communes 100 à 250 fr. — Pommes choix, 600 à 1.000, — Pommes communes, 250 à 550 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Abricots d'Espagne. de 600 à 900 fr. — Raisins frais de Malaga, 500 à 700 fr. — Amandes vertes, 500 à 1.000 fr. — Melons de Nantes, 15 à 35 fr. la pièce. — Laitues du Midi, de 50 à 100 fr. le cent. — Carottes, de 120 à 250 fr. — Tomates d'Algérie, de 300 à 450 fr. — Choux-fleurs. 100 à 300 fr. — Oseille, 50 à 120 fr. — Haricots verts, 150 à 380 fr. — Artichauts du Midi, 25 à 120 fr. — Epinards, 40 à 80 fr. — Asperges, 70 à 360 fr. — Radis, 20 à 60 fr. — Petits pois, 40 à 120 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.